

SNI

SNI 01-3821-1995

Standar Nasional Indonesia



Daftar isi

	Halaman
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan	1
3 Definisi	1
4 Syarat mutu	1
5 Cara pengambilan contoh	3
6 Cara uji	3
7 Cara pengemasan	4
8 Syarat penandaan	4

Tepung gula

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan.

2 Acuan

SNI 01-0222-1986, *Bahan tambahan makanan*

SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*

SNI 01-2894-1992, *Cara uji bahan tambahan makanan/bahan pengawet*

SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemaran logam*

SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemaran mikroba*

SNI 19-0428-1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*

3 Definisi

Tepung gula adalah tepung yang diperoleh dengan menghaluskan gula pasir dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan makanan yang diizinkan.

4 Syarat mutu

Syarat mutu tepung gula dapat dilihat pada tabel di bawah ini

Tabel
Syarat mutu

No.	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan :		
1.1	Bau	-	normal
1.2	Rasa	-	normal
1.3	Warna	-	normal
2	Gula jumlah dihitung sebagai sakarosa	% b/b	min. 93,0
3	Gula pereduksi	% b/b	maks. 0,2
4	Air	% b/b	maks. 0,2
5	Abu	% b/b	maks. 1,0
6	Benda asing	-	Tidak boleh ada
6.1	Serangga	-	Tidak boleh ada
7	Kahalusan	% b/b	min. 80
	Lolos ayakan 80 mes		
8	Bahan tambahan makanan	Sesuai dengan SNI 01-0222-1995	
9	Cemaran logam		
9.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 2,0
9.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 20,0
9.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0
9.4	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40,0
9.5	Raksa (Mg)	mg/kg	maks. 0,03
10	Cemaran arsen (As)	mg/kg	maks. 1,0
11	Cemaran mikroba		
11.1	Angka lempeng total	koloni/g	maks. 3×10^3
11.2	Bakteri bentuk koli	APM/g	maks. < 3

5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

6 Cara uji

6.1 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2.

6.2 Gula jumlah

Cara uji gula jumlah sesuai dengan SNI 01-2892-1992, *Cara uji gula*, butir 3.

6.3 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 5.1.

6.4 Abu

Cara uji abu sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 6.1.

6.5 Benda asing

Cara uji benda asing sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.3.

6.5.1 Serangga

Contoh diamati dengan menggunakan kaca pembesar dan mikroskop.

a) Prinsip

Mengamati contoh dengan menggunakan kaca pembesar.

b) Cara kerja

- 1) 25 sampai dengan 30 gram cuplikan ditekan di antara 2 lempeng kaca sampai tebalnya sekitar 1/4 - 1/2 cm, biarkan selama 24 jam.
- 2) Dengan menggunakan kaca pembesar, amati pada permukaan kaca (atas, bawah), adanya jejak bekas pergerakan ulat.

6.6 Kehalusan

Cara uji kehalusan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 14.

6.7 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*.

6.8 Cemarkan arsen

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*.

6.9 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemarkan mikroba*.

7. Cara pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

8. Syarat penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-undang No. 23 tahun 1992 tentang Kesehatan, serta peraturan tentang label dan periklanan yang berlaku.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id